

<https://helda.helsinki.fi>

Ruoan puhtaus, syötävyys ja identiteetti

Mäkelä, Johanna

Taidehistorian seura

2020

Mäkelä , J & Niva , M 2020 , Ruoan puhtaus, syötävyys ja identiteetti . julkaisussa J Donner ,
H Johansson & E Lilja (toim) , Ikkunalla : Näkymiä sukupuoleen, tilaan ja aikaan: Kirsi
Saarikankaan juhlaKirja . Taidehistoriallisia tutkimuksia , Nro 51 , Taidehistorian seura ,
pö Helsinki , Sivut 102 119 .

<http://hdl.handle.net/10138/318255>

unspecified

acceptedVersion

Downloaded from Helda, University of Helsinki institutional repository.

This is an electronic reprint of the original article.

This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version.

Artikkelin julkaisutiedot: Mäkelä, Johanna & Niva, Mari (2020). Ruoan puhtaus, syötävyys ja identiteetti. Teoksessa: Ikkunalla. Näkymiä sukupuoleen, tilaan ja aikaan. Kirsi Saarikankaan juhlaKirja, toim. Donner J, Johansson H, Lilja E, 102–119. Taidehistoriallisia tutkimuksia / Studies in Art History 51. Helsinki: Taidehistorian seura / The Society for Art History in Finland.

Tämä on artikkelin hyväksytty käsikirjoitusversio.

Johanna Mäkelä ja Mari Niva, Kasvatustieteellinen tiedekunta, Helsingin yliopisto

Ruoan puhtaus, syötävyys ja identiteetti

1 Johdanto

Ruokaa koskevat luokittelut ovat konkreettinen esimerkki siitä, että ruoka ei ole vain ravintoa, vaan se on kulttuurin tuote. Claude Lévi-Strauss (1989) on todennut, että ei ole olemassa kulttuuria ilman kieltä ja keittotaitoa. Hänen mukaansa ruoan on oltava hyvää ajateltavaksi, jotta se voi olla hyvää syötäväksi. Samalla ruoka on ravintoa, jota ihmisen keho tarvitsee, tai, kuten Marvin Harris (1986) sen ilmaisi, ruoan täytyy ennen kaikkea olla hyvää syötäväksi. Ruoka ja juoma ovatkin aina sekä symbolisia että aineellisia ilmiöitä, jotka jokainen kohtaa omassa arkielämässään.

Artikkelimme käsittelee ruoan puhtautta koskevia jäsennyksiä erityisesti nyky-Suomen kontekstissa. Käytämme puhtautta yhtenä esimerkkinä ruoan ja juoman luokitteluista. Lähtökohtana on antropologisen ja sosiologisen ruokatutkimuksen ajatus, että ruoan kategoriat, erilaiset ruokaan ja ruokavalioihin liittyvät säännöt ja tabut, rajanteet sekä tavat, tottumukset ja normit kertovat ihmisten elämästä ja kulttuurisista jäsennyksistä. Ne puolestaan kuvastavat, kuinka ruoka sekä yhdistää että erottaa ihmisiä. Jo 1800-luvun loppupuolella Georg Simmel (2005) pohti ruokaa ja ateriointia sosiaalisena liimana. Viime vuosikymmeninä sosiologiset teoriat modernisaatiosta ja kulutusyhteiskunnasta ovat olleet yhteiskuntatieteellisen ruoan kulutusta ja syömistä koskevan tutkimuksen keskeinen lähestymistapa. Kulutusyhteiskunnassa ihmiset rakentavat identiteettiään ja jäsentävät maailmaa osin juuri kulutusvalintojensa kautta. Ruokaa koskevat valinnat ja poisvalinnat ovat tärkeä osa identiteettiä (ks. esim. Counihan & van Esterik 2013). Nykyelämässä ei selviä hengissä, ellei tee (ruoka)valintoja.

Ruoankulutus onkin ollut kiinnostava tutkimuskohde. Sitä ovat tutkineet esimerkiksi Pierre Bourdieu (1984), joka tarkasteli muun muassa gastronomisen maun distinktiivisyyttä, Claude Fischler (1980; 2011), joka analysoi individualismia ja kommensalismia sekä Alan Warde (2016), joka teoretisoi arkielämän käytäntöjä ruoan avulla. 2000-luvulla ruoan valintaa ja kulutusta koskevasta tutkimuksesta onkin tullut yhteiskunnan muutoksen ja aikalaisilmiöiden tulkki. Tarkastelujen kohteena ovat olleet kulutuksen merkityssisällöt, identiteetti, kehollisuus, arkielämän muutokset, sukupuolittuneet käytänteet, muuttuva asiantuntijuus, poliittiset agendat tai luontoa ja kulttuuria koskevat kategorisoinnit (ks. esim. Poulain 2017, Holm & Gronow 2019, Murcott 2019).

Artikkelissamme tarkastelemme, millaisia erontekoja puhtaaseen ja sen vastakohdaksi asettuvaan usein sanallistamattomaksi jäävään ei-puhtaaseen ruokaan liittyy. Kahden eri aineiston avulla valotamme puhtauden erilaisia, muun muassa moraaliin, identiteettiin, turvallisuuteen ja ravitsemukseen liittyviä merkityksiä sekä sitä, miten merkittävä asia ruoan puhtaus on suomalaisille. Ensimmäinen aineistomme sisältää eduskunnan ruokapoliittisia selontekoja vuosilta 2010 ja 2017 koskevat lähete keskustelut sekä selontekoja käsitteleviä muita valtiopäiväasiakirjoja. Tutkimme sitä, kuinka puhdas kotimainen ruoka toimii selonteissa kansallisen identiteetin ja siihen liittyvien symbolisten ja maantieteellisten rajojen vahvistajana. Toisena aineistona käytämme

vuonna 2018 kerättyä kuluttajakyselyä, jonka pohjalta selvitämme suomalaisten näkemyksiä ruoan puhtauden tärkeydestä.

Valtiopäiväasiakirjoja, kansanedustajien puheenvuoroja ja kuluttajakyselyä hyödyntävän analyysin avulla osoitamme, että puhdas ja ei-puhdas ruoka toimivat kansallisen identiteetin ja siihen kytkeytyvän omanarvontunnon lähteenä ja rakennusaineena. Samalla rakennetaan tarkoituksella tai tahattomasti kuvaa, jossa suomalainen ruoka edustaa puhdasta ja muu eli koko Suomen ulkopuolinen maailma ja sen tuottama ruoka ei-puhdasta. Kiinnostavaa onkin, kuinka valtiopäiväasiakirjat synnyttävät kuvan suomalaisen ruoan kyseenalaistamattomasta puhtaudesta, kun taas kansalaisten arvioihin sisältyy enemmän epävarmuutta. Aineistojen analyysin avulla tutkimme, miten syötävän ja ei-syötävän rajat muuttuvat, kun puhdasta, epäpuhdasta tai likaista, luonnollista ja keinotekoisia ruokaa määritellään uudelleen moderneissa aikalaieskusteluissa. Keskitymme ruokaan, mutta samankaltaiset keskustelut moraalista ja fyysisestä puhtaudesta ja hygieniasta tulevat esiin esimerkiksi Kirsi Saarikankaan (1998, 2002) tutkimuksissa moderneista asunnoista ja kodeista.

Seuraavassa käymme aluksi läpi ruoan luokitteluja ja puhtautta koskevia sääntöjä käsitteleviä teoretisointeja. Sen jälkeen tarkastelemme puhtautta koskevia 1800-luvun lopun ja oman aikamme keskusteluja kirjallisuuden pohjalta. Kahden aineiston analyysin ja tulosten esittelyn jälkeen pohdimme lopuksi, miten tulevaisuuden ruokaa koskevat luokittelut muokkautuvat teknologisten ja materiaalisten muutosten sekä ruokakulttuurien moninaistumisen myötä.

2 Ruoan puhtautta koskevat säännöt

Ruoan sidoksesta ympäröivään kulttuuriin ja yhteiskuntaan kertoo painokkaasti, että kaikkea luonnon tarjoamaa ravintoa ei automaattisesti hyväksytty samalla tavoin kaikissa kulttuureissa. Ruokaa koskevat käsityksemme ja käytänteemme ovat perustavanlaatuisesti yhteydessä syötävän ja ei-syötävän välisiin luokituksiin, rajanvetoihin ja erotteluihin. Vaikka emme länsimaissa Suomessa joka hetki artikuloikaan näitä sääntöjä, on helppo luetella esimerkiksi eläimiä (marsu, koira), joita suomalainen lihansyöjä ei ainakaan kotimaassaan syö. Usein ruokatabuissa tai ”ruokamääräyksissä”, kuten Hallenberg ja Perho (2010) niitä kutsuvat, on kysymys säännöistä, jotka estävät tärkeiden kulttuuristen rajojen rikkomisen.

Mary Douglasin mukaan ruokaa koskevia luokituksia tarvitaan, koska ne pitävät yllä sosiaalista järjestystä. Douglas tarkastelee teoksessaan Puhtaus ja vaara (2000/1966), kuinka eri kulttuureissa rituaalit sekä näkökulmat puhtauteen, saastumiseen ja likaan jäsentävät yhteisön sosiaalista elämää. Douglasin mukaan puhtauteen ja likaisuuteen liittyvät säännöt tai tabut luovat yhteisiä arvoja ja vahvistavat yhdenmukaisuutta. Pohjoismaiden osalta Jonas Frykman (2019/1979) kuvaa, kuinka ruotsalaisessa maatalousyhteiskunnassa kotieläimiä yhtäältä suojeltiin ympäristöstä uhkaavilta pahoilta voimilta, toisaalta kotieläinten olojen puhtaudesta ei pidetty erityistä huolta, eikä eläimiä itsessään nähty likaisina. Lika oli pikemminkin yliluonnollista kuin fyysistä laatua, ja sitä vastaan suojauduttiin erilaisten maagisten keinojen avulla. 1800-luvulla kuitenkin alkoi maaseudun asukkaiden ja työväestön määrätietoinen kasvatus sekä ajatuksiltaan että konkreettisesti puhtaiksi ruotsalaisiksi. Suomessakin kotitalousliike monine järjestöineen pyrki 1900-luvun alkupuolella neuvonnan avulla muun muassa edistämään kotien puhtautta ja terveyttä sekä opettamaan hygieenisempiä tapoja hoitaa ruokataloutta taistelussa likaa ja köyhyyttä vastaan (Heinonen 1998, 137–147).

Ei ole ihme, että ruokaa ja syömistä koskevat niin monet säännöt, sillä ruoan ja juoman nauttiminen rikkoo aina rajan kehon ulko- ja sisäpuolen välillä (ks. esim. Falk 1992). Siksi ruoan puhtauden ja epäpuhtauden välinen rajanveto määrittää sitä, mikä edustaa syötävää ja mikä puolestaan ei-

syötävää. Ruokaa koskevat luokittelut, ruokavaliot ja säännöt luovat järjestystä ja vähentävät epävarmuutta, mutta samalla ne luovat sisältöä ja rajoja sille, mikä jäsenyyty puhtaaksi ruoaksi.

Ruokasäännöt vähentävät maailman monitulkintaisuutta ja epäselvyyttä. Douglas analysoi Raamatun Kolmannen Mooseksen kirjan ruokasääntöjä anomalian eli kategoriaan soveltumattomuuteen viittaavan käsitteen avulla. Sika, kameli, jänis ovat Mooseksen kirjassa epäpuhtaita eli syömäkelvottomia, koska ne eivät sovi täydellisesti omaan luokkaansa. Ruokasäännöt ovat osa pyhyiden kokonaisuutta, ja puhtaiden eläinten on oltava joka suhteessa luokkansa jäseniä. Lika puolestaan edustaa vaaraa ja epäjärjestystä, jotka voivat muuttaa rajoja. Likaan ja likaisuuteen liittyvät valta ja luovuus, kun taas puhtaus edustaa muuttumattomuutta.

Monissa uskonnoissa on nykyisinkin käytössä olevia ruokasääntöjä. Näistä tunnetuimpia ovat juutalaisuuden Kashrut-ruokasäännöt, joissa sallittu ruoka on puhdasta eli Kosher, sekä islamin ruokasäännöt, joissa ruoka on joko ḥalāl (puhdas, sallittu) tai ḥarām (kielletty) (ks. esim. Hallenberg & Perho 2010, 48–66).

Ruoka ja uskonto liittyvät toisiinsa muutenkin kuin ruokia sallivien ja kieltävien ruokamääräysten kautta. Monissa uskonnollisissa – ja maallisissakin – utopiatyhteisöissä ruokavaliolla oli ja on suuri merkitys. Länsimaissa uskonnollisissa yhteisöissä puhtautta korostavien ruokavalioiden taustalla vaikutti muun muassa kristinuskoon liittyvä lihasta pidättäytyminen. Ruoan, ruokavalioiden ja moraalisesta puhtaudesta liitto oli vahvasti esillä varhaisissa progressiivisissa sosiaalihygieenisissä ja utopistisissa liikkeissä 1800-luvun jälkipuolella, ja monet 1960-luvun vaihtoehtoyhteisöistä suosivat kasvisruokavaliota (Belasco 2007).

Kaikkien tuntemien ja todennäköisesti maistamien Kellogg’sin maissihiutaleiden kehittäjä John Harvey Kellogg korosti hänkin 1800-luvun loppupuolella henkisen, moraalisesta ja fyysisen terveyden yhteyttä, jonka mahdollisti muun muassa kasvisruokavaliota. Kelloggin kehittämä ”biologic living” oli osa teologisten ruokatapojen jatkumoa (ks. Zeller ym. 2014), jossa ruoka yhdistyi sekä henkiseen puhtauteen että fyysiseen terveyteen. Kellogg ja hänen ajatteluunsa paljon vaikuttanut Sylvester Graham olivat seitsemännenten päivän adventisteja ja noudattivat siksi vegetaristista ruokavaliota (Wilson 2014). Graham kehitti 1830-luvulla grahamkeksin, jonka alkuperäinen idea oli olla seksuaalisen halun jarru. On kiinnostavaa, että 1870-luvulla uskonnolliset näkemykset yhdistyivät pyrkimykseen kehittää nopeasti kasvavan kulutusyhteiskunnan tarpeisiin terveellisiä ja moraalisesti oikeanlaisia tuotteita ja toivat markkinoille ja mainonnan kohteiksi nyt jo ikonisia tuotteita ja tuotemerkkejä, kuten kaupallisen version grahamkeksistä, Quaker Oats’in kaurahiutaleet, Heinzin ja Campbellin säilykkeet ja Kellogg’sin maissihiutaleet. (Grumett 2014, ks. myös Heinonen & Kontinen 2001, 22–23.)

3 Puhdas vai saastunut teollinen ruoka?

Ruokaa on luokiteltu niin kauan kuin ihmisillä on ollut niin paljon ruokaa, että on ollut mahdollista tehdä valintoja. Erityisen tärkeiksi puhtauteen liittyvät luokitukset tulivat teollistumisen aikana, kun kaupungistuminen ja teollinen ruoantuotanto alkoivat etäännyttää ihmiset ruoan tuotantopaikasta. Ruoan likaisuus ja saastuminen alkoivat olla yhä useammin konkreettisia hygieenisia ongelmia. Varsinkin Yhdysvalloissa ja Britanniassa teollistumisen alkuvaiheessa elintarvikkeiden tuotanto ja kauppa kokivat mullistuksia, joiden myötä entistä jalostetumman ruoan väärennökset ja huijaukset yleistyivät ja niiden aiheuttamat terveyshaitat aiheuttivat kuluttajissa laajaa epäluottamusta teolliseen ruokaan (ks. esim. Monier-Williams 1951, Burnett 1979, Koehn 1999, Haydu 2012). Väärennetty ruoka nähtiin moraalisena ongelmana. Sen haitat kohdistuivat erityisesti köyhään kansanosaan, jolla ei ollut varaa parempilaatuiseen ruokaan tai kykyä arvioida huonolaatuisten ruoan riskejä (Haydu 2012).

Kuvaukset 1800-luvun Lontoon tai New Yorkin teurastamoalueista ovat hurjaa luettavaa (esim. Metcalfe 2012). Yhdysvalloissa Upton Sinclairin Chicagon teurastamojen epäinhimillisiä työoloja ja epähygieenisiä työtapoja kuvaava romaani *The Jungle* sai paljon huomiota ilmestyessään vuonna 1906. Ruoan turvallisuuden ja kuluttajien suojelun ohella teurastamoiden toimintaan kohdistui epäilyksiä niissä työskentelevien ihmisten moraalista niin Yhdysvalloissa kuin Britanniassakin (Metcalfe 2012, 114). Ruoan laatuun ja puhtauteen liittyvän lainsäädännön kehittymisessä tärkeä rooli oli myös naisten raittius- ja terveysliikkeiden kampanjoinnilla väärennetyä, vaarallista ja epäterveellistä ruokaa vastaan. Nämä kehityskulut johtivat siihen, että vuonna 1906 Yhdysvalloissa säädettiin ”Pure Food, Drink, and Drug Act” (Swainston Goodwin 1999.) Osavaltioissa lainsäädäntöä oli jo aiemmin, mutta epärehelliset yritykset kiersivät säädöksiä viemällä tuotteitaan lievemmän sääntelyn osavaltioihin (Kane 1964). Britanniassa vastaavaa lainsäädäntöä luotiin eri vaiheissa jo 1800-luvun viimeisinä vuosikymmeninä (Monier-Williams 1951).

Samaan aikaan 1800-luvun lopulla jotkin yritykset, kuten säilykkeistään tunnettu Heinz, näkivät mahdollisuuden juuri edellä mainittujen ongelmien luomassa ilmapiirissä, jossa kysyntää oli laadukkaille tuotteille. Heinz loi menestyksensä käyttämällä uudenlaisia markkinoinnin keinoja vakuuttaakseen keski- ja yläluokkaiset kuluttajat tavallista kalliimpien tuotteidensa modernista puhtaudesta, laadusta ja turvallisuudesta (Koehn 1999, Petrick 2011). Heinzille laatu ja terveellisyys olivat keinoja erottautua kilpailijoista. Kiinnostavaa kyllä, myös Heinzin tapauksessa puhtauden ja moraalin korostamista sekä yrityksen toiminnassa – kuten tehdastyöntekijöiden, myyntimiesten ja tuote-esittelijöiden hygieenisyyden, siisteyden ja huolitellun ulkoasun korostamisessa – että tuotteissa on selitetty Heinzin vahvalla uskonnollisella vakaumuksella (Petrick 2011).

Yhdysvalloissa ruoan terveellisyydestä ja puhtaudesta käytiin 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alussa kiivasta keskustelua, jossa tieteellinen tieto ja edistysusko sekoittuivat kansalliseen ja rodulliseen puhtauteen liittyviin diskursseihin. Aaron Bobrow-Strain (2008) kuvaa elävästi, kuinka Yhdysvalloissa kotona leivottu leipä vaihtui teolliseksi 1800-luvun lopun ja 1900-luvun alkuvuosikymmenten välillä, ja kuinka tässä murroksessa alun perin vaaralliseksi, väärennetyksi ja likaiseksi nähty teollinen leipä sai uusia merkityksiä. Hygieenisyydestä tuli keskeinen markkinointiargumentti, leivän leivontaan alettiin soveltaa tieteellisiä periaatteita ja puhtaimmaksi mahdolliseksi leiväksi alkoi määrittyä valmiiksi pakattu valkoinen leipä, jota ihmiskäsi ei ollut saastuttanut. Bobrow-Strain näkee leivonnan professionalisoitumisen osana hygienialiikettä ja tuon ajan biopolitiikkaa, jossa asiantuntijatieto syrjäytti perinteiset, epähygieenisinä pidetyt kotileivonnan tavat. Perheenemännille alettiin opettaa, että mahdollisesti bakteereja sisältävistä karkeista jauhoista kotien likaisissa oloissa leivottu leipä olisi turvallista ja vastuullista korvata leipomoiden valkoisista jauhoista hygieenisesti leivotulla ja valmiiksi viipaloidulla leivällä. Valkoinen leipä merkitsi tieteellistä edistystä ja puhtautta. Bobrow-Strain osoittaa, että ruoan puhtautta koskevissa diskursseissa oli yleisesti viittauksia myös etniseen ja rodulliseen puhtauteen: ruokaa koskevilla luokittelulla ja käytänteillä – kuten valkoisen vs. tumman leivän syönnillä – rakennettiin rotua ja kansallisuutta koskevia erontekoja.

Myös maito oli 1800-luvun loppupuolen ruokakeskustelun keskiössä monesta syystä. Sitä pidettiin ”täydellisenä ruoka-aineena” (Block 1999, 21), koska se sisälsi runsaasti tarpeellisia ravintoaineita ja vastikään löydettyjä vitamiineja suhteellisen edulliseen hintaan. Maitoon liitettiin suorastaan maagisia ominaisuuksia: maidon kerrottiin tekevän lapsista terveempiä, kauniimpia ja paremmin käyttäytyviä. Samalla maitoa pidettiin vaarallisena, sillä sen pelättiin levittävän tauteja. Siksi maidon puhtaudesta tuli poliittinen kysymys ja sen tuotantoa ja kauppaa piti säännellä. Kiistaa käytiin siitä, tuliko maidon puhtaudesta pitää huolta ensisijaisesti karjatalouden hygienialla vai teknologisin keinoin eli pastöroinnilla (Block 1999).

Margariinin historiaan puolestaan liittyy monenlaisia puhtauteen ja maatalouspolitiikkaan liittyviä kiistoja. Turner (2018, 534) luonnehtii margariinia ”modernismin ruoka-aineeksi” ja kuvaa, kuinka köyhälle kansanosalle voin edullisemmaksi korvikkeeksi kehitettyyn margariinin yhdistyi 1900-

luvun alussa yhtäältä edistykseen, innovaatioihin ja teknologian kehittymiseen, toisaalta keinotekoisuuteen ja massakulttuuriin viittaavia ristiriitaisia merkityksiä. Voin käytöllä osoitettiin sosiaalista asemaa ja hienostuneempaa makua. Suomessa margariinin tuotanto oli kiellettyä vuoteen 1919 asti, koska voin tuotantoa ja vientiä haluttiin suojella. Margariinin tultua markkinoille siihen kohdistui varsinkin terveellisyyteen liittyviä epäluuloja. (Rautavirta & Ahlström 2015.) Pantzar (1995) kuvaa, kuinka margariinin ajateltiin 1920-luvun Suomessa aiheuttavan vakavia vatsakipuja, yösokeutta ja huonotuulisuutta, alentavan työtehoa ja haihtuvan ilmaan paistettaessa (Pantzar 1995). Vähitellen margariini kuitenkin vakiinnutti asemansa voita korvaavavana edullisena tuotteena. Viime vuosikymmenten aikana on nähty, kuinka voin ja margariinin luonnollisuuteen liittyvät kiistat nousevat yhä uudelleen esiin osana ravitsemusta, maatalouspolitiikkaa ja ruoan aitoutta koskevia keskusteluja (Jallinoja ym. 2016).

Nämä esimerkit kertovat siitä, että jo yli vuosisata sitten ruoan puhtauteen liittyi monenlaisia ruoan turvallisuuteen, moraalisuuteen, luonnollisuuteen, teknologisuuteen, teollistumiseen, kaupungistumiseen, kansallisuuteen, etnisyyteen, elinolojen parantamiseen ja luokkaerottautumisen liitettyjä huolia, ristiriitoja ja merkityksenantoja. Puhtaus saattoi olla yhtä lailla teknologiseen edistykseen liitettyä vaarattomuutta ja hygieenisyyttä, kristilliseen moraaliin kytkeytyvää terveellisen syömisen ihannointia tai ruokaan liittyvää ylä- ja keskiluokkaisen legitiimin maun osoittamista ja erottautumista työväestä.

4 Puhtaus ja modernit ruokaluokittelut

1800-luvun lopun tapaan puhtaus, luonnollisuus ja oikea ruoka ovat kiinnittyneet yhteen myös viime vuosikymmenten ruokaan ja ravitsemukseen liittyvissä keskusteluissa. 1960–1970-luvuilla Yhdysvalloissa nähtiin voimakas puhtaan ruoan kysynnän kasvu, joka liittyi erilaisten vastakulttuurien ja sosiaalisten liikkeiden nousuun (Knight 2012). Samoin Britanniassa kasvissyönti ja siihen liittyvä puhtauden korostaminen olivat 1970-luvulla osa liikehdintää, jossa muun muassa vastustettiin ydinvoimaa ja kannatettiin yhteisöllisiä elämänmuotoja (Twigg 1979). Puhtaan ruoan yhteydessä korostui erityisesti lisäaineiden, lannoitteiden ja kasvinsuojeluaineiden ongelmallisuus (Knight 2012). Siten puhtaus oli ja on osa henkilökohtaisia identiteettiprojekteja: hyvinvoinnin tavoittelussa nautittavan ruoan puhtaus on yksi tae ruokavalion tehokkuudesta.

Monia 2000-luvun ruokavalioita tai laajemmin suhdetta ruokaan on ajoittain verrattu uskontoon. Jos uskonto määritellään uskoksi korkeampaan, yliluonnolliseen voimaan, vertaus on kuitenkin pulmallinen. Tosin Marie W. Dallam (2014) viittaa eräänlaiseen kääntymyksen prosessiin ihmisten muuttaessa omia ruokatottumuksiaan. Silti modernit ruokaluokittelut tekevät yhä eroja hyödyntämällä puhtauden käsitettä. Ruokavalioiden ohjenuorat luovat rajoja sallittujen ja kiellettyjen tai vähintään suositeltavien ja vältettävien ruokien ja ruoka-aineiden välillä. Säännöt ja ohjeet vakuuttavat syöjää siitä, että maailma on varma ja kontrollissa siinä määrin kuin se voi olla. Knight (2012) kuvaa, kuinka esimerkiksi Atkinsin ruokavaliossa kehoitetaan syömään vapaasti ”puhdasta, luonnollista rasvaa”, jollaiseksi määrittyvät muun muassa voi ja oliiviöljy, mutta myös juusto, kerma ja lihan ja kalan sisältämä rasva. Hyvää sen sijaan ei ole rasva, jota on ”kemiallisesti” tai muutoin muunnettu niin, että se ei enää ole ”luonnollisessa tilassaan” (Knight 2012, 11). Luonnollisuus ja puhtaus ovat tulkinnanvaraisia käsitteitä. Monien elintarvikkeiden puhtaus tai luonnollisuus määrittyy sen mukaan, soveltuvatko ne tietyn ruokavalion näkemykseen siitä, mikä on terveellistä ja siten ruokavaliossa hyväksyttävää (ma.).

Ruoan puhtaus on kuitenkin entistä moniulotteisempaa. Sidney Mintz (1991) kysyykin, mitä puhtaudella oikein tarkoitetaan. Onko se jotakin, mitä pidetään luonnollisena, ei-prosessoituna ja pilaamattomana luonnon prosessien tuotteena, jota ihminen ei ole muokannut, vai jotakin tieteellisesti puhdasta, hygieenistä, mikrobiotonta ja bakteeritonta, mitattavaa ja sellaista, joka ei

sairastuta? Mintzin mielestä molemmille tulkinnoille on paikkansa, ja hänen mukaansa monet ihmiset ajattelevat puhtauden sisältävän molemmat ulottuvuudet.

Myös Helena Siipi (2016) näkee puhtaudessa molemmat piirteet ja tarkastelee ruoan puhtautta koskevia merkityksiä kolmen eronteon avulla: puhtaus asettuu vastakkain lian, epäselvyyden sekä runsauden ja ylimäärän kanssa. Näistä ensimmäinen viittaa Mary Douglassin näkemykseen siitä, että lika on ainetta väärässä paikassa. Epäpuhtaassa ruoassa on sellaista ”likaa”, joka pilaa tai saastuttaa ruoan: se voi olla haitallisia mikrobeja, kemiallisia jäämiä tai muita ihmiselle myrkyllisiä aineita, jotka puhtaasta ruoasta puuttuvat. Toisessa eronteossa puhtaus rakentuu vastakohtana ruoalle, jonka identiteetti on epäselvä. Puhdas ruoka edustaa lajinsa ideaalityyppiä ja sijoittuu jonkin selvästi rajatun kategorian sisään. Näemme esimerkiksi monet ruokalajit ideaalityyppeinä, joihin kuuluvien raaka-aineiden joukko on rajallinen: hernekeittoon ei kuulu mansikoita tai suklaamousseen kalaa. Kolmas erottelu viittaa yksinkertaisuuteen: puhtaassa ruoassa ei ole mitään turhaa. Tässä puhtaan ruoan ideaalissa ruisleipään ei kuulu vehnää, pikkuleipään soijalesitiiniä tai suklaaseen maitojauhoa. Kolme erontekoa ovat osin päällekkäisiä, ja kuten Siipi (ma.) toteaa, ne limittyvät luonnollisuuden ja autenttisuuden ideaalien kanssa. Puhtaudelle ei ole yhtä määritelmää vaan se voidaan ymmärtää eri tavoin.

Puhtaan ja luonnollisen ruoan kaipuu on syntynyt monenlaisten ruoan tuotannon prosesseihin liittyvien huolien seurauksena ja sisältää vahvan moraalisen latauksen (Knight 2012). Kaisa Tiusanen (2018) toteaa kotimaisten sanomalehtiartikkelien analyysiin perustuvassa artikkelissaan, että puhdas ruoka määrittyy moraalisesti paremmaksi ja maultaan ylivertaiseksi muuhun ruokaan nähden. Tiusanen viittaa esimerkiksi Helsingin Sanomissa vuonna 2012 ilmestyneeseen artikkeliin ”Se maukkaain ateria”¹, jossa itse poimitut marjat, oman maan kasvikset ja villikala nähdään joksikin, joka on kadonnut ”modernista maailmasta”, mutta on ”meillä” yhä mahdollista ja totta. Puhdas on tässä jotakin ei-modernia ja perinteistä, mutta samalla sellaista, joka ”meillä” on onnistuttu säilyttämään. ”Me” voidaan tulkita monin tavoin, mutta se näyttäisi viittaavan Suomeen ja suomalaisiin, jotka eivät ole nykymaailmassakaan unohtaneet juuriaan.

Puhdas suomalainen ruoka onkin ollut ja on vahva slogan, jonka avulla on vahvistettu sekä symbolisia että maantieteellisiä rajoja. Suomalainen voi tunnettiin 1900-luvun alussa ulkomaillakin erinomaisesta maustaan ja puhtaudestaan (Rautavirta & Ahlström 2015). Puhtaus on pääasiallisesti ollut symbolinen määre, sillä vasta viime aikoina suomalaisen ruoan puhtaus on muuntunut jollakin tavalla mitattavaksi asiaksi. Nykykeskustelussa puhtaudella viitataan usein elintarvikkeiden torjunta-aine- tai lääkejäämiin tai hygieeniseen laatuun, joita esimerkiksi Euroopan unionissa seurataan maakohtaisesti. Suomalaisessa keskustelussa yleilläään usein sillä, että täällä eläinkunnan tuotteissa todetaan hyvin vähän säädökset ylittäviä lääkejäämiä (EFSA 2019), ja että kotimaisissa vihanneksissa, marjoissa, hedelmissä ja viljoissa on huomattavasti harvemmin torjunta-ainejäämiä kuin tuontituotteissa (Luke 2016). On tosin hyvä todeta, että muutkin Pohjoismaat, kuten Ruotsi ja Norja, pärjäävät näissä samoissa mittauksissa. Muun muassa Luonnonvarakeskuksen ylläpitämällä suomalaisen ruoan laadusta kertovalla Ruokafakta-sivustolla ruoan puhtaus nostetaan näkyvästi esille. Usealla kielellä julkaistu sivusto onkin tarkoitettu paitsi kuluttajien tiedonlähteeksi myös yritysten markkinoinnin tueksi (Luke s.a.).

2010-luvulla kotimaisen ruoan puhtaus on palannut 1800-luvun maailman tavoin markkinointivaltiksi. Ruokamainoksissa on viime vuosina esiintynyt ”maailman puhtaimpia broilereita” (Atria, HS 23.3.2017), kerrottu tilallisten tuottavan ”tinkimättömän puhdasta ja laadukasta lihaa” (Atria, HS 10.1.2017) ja korostettu ympäristöystävällisyyttä kertomalla, että ”suomalaisen naudan sorkanjälki on puhtaampi” (Atria, HS 5.2.2017). Mainostettu on myös geenimuuntelemattomuutta (Snellman, HS 5.1.2017), lisäaineettomuutta tai sitä, etteivät ainekset ole sen prosessoidumpia kuin kotiruokakaan (Kokkikartano, HS 6.2.2017). Puhtautta hyödynnetään lisäksi suomalaisen ruoan markkinoinnissa ulkomaille osana EU:n ja kotimaisten toimijoiden vientikonseptointia (Arctic food from Finland s.a.).

Suomessa kotimaista ruokaa ylistetään ruoka-alan juhlapuheissa, markkinoinnissa ja poliittisissa ohjelmissa. Tutkimusten mukaan suomalaiset arvostavat kotimaista ruokaa monesta syystä ja suosivat sitä. Maa- ja metsätalousministeriön tilaamassa selvityksessä vastaajat arvioivat kotimaiset elintarvikkeet ulkomaisiksi paremmiksi esimerkiksi tuoreuden, maukkauden, terveellisyyden, ympäristöystävällisyyden, eläinten hyvinvoinnin, kasvinsuojeluainejäämien, vierasaineiden ja lisäaineiden suhteen. (Leppänen 2016.) Kotimaisuus on ruoan tärkeimpiä valintaperusteita maun, terveellisyyden ja hinnan ohella. Mari Niva ja Ari Peltoniemi (2019) näkevät suomalaisten suhtautumisessa ruokaan ruokaetnosentrismää, jossa kotimaiseen ruokaan liitetään monin tavoin myönteisempiä merkityksiä kuin ulkomaiseen. Länsimaisissa ruokadiskursseissa puhtauteen viittaavat puhuvat usein tuottavatkin toiseutta ja luovat ”meidän” ja ”muiden” ruoan välisiä erontekoja, jotka rakentavat symbolisia ja kulttuurisia rajoja omien ja toisten ruokien (ja kulttuurien) suuntaan. Näin ruoan puhtaus vahvistaa paitsi kansallisen identiteetin myös nationalismin ideaa. Viime vuosina ruokaan liittyvässä tutkimuskirjallisuudessa onkin nostettu esiin banaalin nationalismin käsite, jonka avulla pyritään ymmärtämään sitä, millaisia kansakuntaan, kansallisvaltion, kansalliseen identiteettiin ja kansallisuusaatteeseen liittyviä näkökulmia ja merkityksiä ruokakeskustelussa esiintyy (Ichijo & Ranta 2016, Ichijo, Johannes & Ranta 2019).

5 Puhdas kotimainen ruoka ja suomalainen identiteetti poliittisessa keskustelussa

Ruoan puhtauden korostuminen ei ole vain mainonnan, markkinoinnin ja mediapuheen piirre, vaan siinä on mukana vahva poliittinen ulottuvuus. Siksi on kiinnostavaa tarkastella, millä tavoin puhtaaseen ruokaan otetaan kantaa poliittisessa päätöksenteossa ja keskustelussa. Seuraavassa erittelemme, millä tavoin puhtautta käsitellään kahdessa valtioneuvoston eduskunnalle antamassa elintarvikepoliittisessa selonteossa (Valtioneuvosto 2010 ja 2017), eduskunnan niistä käymissä lähete keskusteluissa (Eduskunta 2010 ja 2017) sekä eduskunnan valiokuntien selontekoa koskevissa lausunnoissa.ⁱⁱ

Kaksi selontekoa ja niitä koskevat eduskunnan lähete keskustelut

Vuoden 2010 keskustelua edelsi kansallinen ruokastrategia, jonka vuorineuvos Simo Palokankaan johtama ryhmä valmisti vuoden 2009 syksyllä pääministeri Matti Vanhasen toimeksiannosta, sekä maa- ja metsätalousministeriön tämän taustatyön pohjalta valmisteleva esitys valtioneuvoston selonteoksi ruokapolitiikasta (Valtioneuvosto 2010). Selonteossa otettiin kantaa moniin tuolloin ajankohtaisiin teemoihin, erityisesti suomalaisen ruoantuotannon kilpailukykyyn ja sen edistämiseen, kuluttajalähtöisyyteen, innovaatioihin, ympäristökysymyksiin, terveellisyyteen ja turvallisuuteen, maatalouspolitiikkaan sekä ruokaturvaan ja huoltovarmuuteen. Ensimmäinen selonteko toi suomalaiseen politiikkaan uuden horisontaalisen politiikanalan eli ruokapolitiikan.

Vuonna 2015 aloittanut Juha Sipilän hallitus puolestaan lupasi ohjelmassaan parantaa suomalaisen elintarvikektorin kannattavuutta ja alkoi samana vuonna valmistella uutta ruokapolitiittista selontekoa. Monivaiheisessa prosessissa teetettiin useita erilaisia tutkimuksia ja selvityksiä, järjestettiin työpajoja ja seminaareja sekä julkaistiin lausuntokierroksen jälkeen lopullinen selonteko *Ruoka2030. Suomi-ruokaa meille ja maailmalle* (Valtioneuvosto 2017). Edellisen selonteon tapaan nytkin otettiin kantaa monenlaisiin aihealueisiin alkutuotannosta, yritystoiminnasta ja kilpailukykyvyydestä tutkimukseen ja osaamiseen, ruokakulttuuriin, kansanterveyteen, ruokaturvaan ja huoltovarmuuteen. Selonteon julkaisemisen jälkeen sen toimeenpano-ohjelmassa on julkaistu lisää raportteja ja suunnitelmia, muun muassa laajaa julkisuutta saanut Reijo Karhisen (2019) selvitys maatalouden kannattavuuden parantamisesta.

Eduskunta kävi molemmista selonteista monituntiset lähete keskustelut (20.10.2010 ja 1.3.2017, ks. Eduskunta 2010 ja 2017). Vuonna 2010 keskustelussa nousivat esiin moninaiset teemat, kuten lähi- ja luomuruoan sekä kotimaisen kalan tuotannon ja kulutuksen edistäminen, julkiset

ruokapalvelut ja hankintaosaaminen, kotimaisen ruoan arvostus ja kilpailukyky, terveellisyys, turvallisuus, huoltovarmuus, ruokahävikki, lisäaineet, ruokakulttuuri ja -kasvatus sekä ruoan hinta. Vuonna 2017 teemat olivat osin samoja, sillä kansanedustajat ottivat kantaa erityisesti ruoantuotannon kannattavuuteen ja viennin edistämiseen, viljelijöiden hyvinvointiin, lähiruokaan, eläinten hyvinvointiin ja eläinsuojelulakiin, kansanterveyteen, ruokahävikkiin, kasvisruokaan, kotimaisen ruoan arvostukseen ja korkeaan laatuun – joista viimeksi mainittu otettiin annettuna – liittyviä kysymyksiä. Vaikka edustajien puheissa korostuivat usein puoluekannan mukaan jäsenytyvät teemat, näyttäisi siltä, että seitsemässä vuodessa entistä enemmän keskustelua herättivät kasvisruoka, eläinten hyvinvointi ja hävikki.

Ruoan puhtaus oli juonne, joka nousi lähetekeskusteluissa esiin molempina vuosina. Osin puhtausviittausten herätteenä olivat todennäköisesti keskustelujen pohjana toimineet selonteot, joissa molemmissa mainittiin puhtaus, joskin vain muutaman kerran ja ohimennen puhtauden sisältöä tarkemmin erittelemättä. Vuoden 2010 selonteossa mainittiin, että ”[y]ksi suomalaisen ruoan tuotannon voimistuva kilpailuetu on puhtaan veden saatavuus” (Valtioneuvosto 2010, 8) ja että ”[r]uokaturva koostuu sekä terveellisen elämän kannalta riittävästä ruoan saatavuudesta sekä (sic) elintarvikkeiden ravitsemuksellisesta laadusta ja puhtaudesta” (Valtioneuvosto 2010, 17). Myös vuoden 2017 selonteossa puhtaan veden saatavuuteen viitattiin useaan otteeseen keskeisenä osana globaalia ruokaturvaa, ja Suomen puhtaan maaperän, ilman ja runsaiden vesivarojen todettiin luovan ”hyvän pohjan ruuantuotannolle sekä rikkaiden luonnonvarojemme hyödyntämiselle” (Valtioneuvosto 2017, 9). Lisäksi todettiin, että ”[t]uotteiden puhtautta, laatua ja jäljitettävyyttä parannetaan kehittämällä järjestelmällistä laatutyötä” (Valtioneuvosto 2017, 21) ja että yritykset voivat menestyä ”korostamalla ja vahvistamalla suomalaisen ruuantuotannon kilpailutekijöitä kuten turvallisuutta, puhtautta ja vastuullisuutta” (Valtioneuvosto 2017, 36).

Vuonna 2010 puhtauteen viitattiin tasaisesti läpi koko keskustelun ja useammin kuin vuonna 2017, jolloin puhtausmainintoja oli varsinkin puolueiden ryhmäpuheenvuoroissa. Vuonna 2010 puhtaus mainittiin muissa kuin keskustan, SDP:n ja vihreiden ryhmäpuheenvuoroissa, vuonna 2017 muissa kuin vihreiden ja ruotsalaisen kansanpuolueen ryhmäpuheenvuoroissa. Yksittäisistä kansanedustajista ruoan puhtautta korostivat molempina vuosina erityisesti keskustan edustajat, joskaan muutkaan eivät ohittaneet tätä teemaa. Käymme seuraavassa läpi sitä, miten ruoan puhtaus ja puhdas ruoka jäsenyivät ja millaisia merkityksiä ja sisältöjä ne saivat kansanedustajien keskusteluissa. Käsitlemme molempia vuosia yhdessä, sillä vuosien väliset erot puhtauden jäsennyksissä ovat pikemminkin vivahteissa kuin suurissa linjoissa.

Itsestään selvästi puhdas suomalainen ruoka

Kansanedustajat käyttivät puhtausretoriikkaa puheissaan monin tavoin. Kiinnostavaa kyllä, monissa puheenvuoroissa puhtautta ei määritelty lainkaan. Tällöin puhtauden sisältö jää kuulijan tai lukijan tulkittavaksi samaan tapaan kuin selonteissa (ks. ed.). Poikkeuksetta – niin vuonna 2010 kuin 2017 – puhtaus kuitenkin yhdistettiin nimenomaan suomalaiseen ruokaan ja ruoantuotantoon. Vuonna 2010 maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttila liitti aloituspuheenvuorossaan puhtauden suomalaiseen veteen ja maaperään ja näki niiden mahdollistavan Suomen osallistumisen globaaliin ruokahuoltoon. Suomalainen ruoan tuotanto näyttäytyy näin yhtäältä moraalisena vastuunkantona, toisaalta kansantaloudellisesti arvokkaana toimintana: ”Oman kapasiteettimme rajoissa voi vastuunamme olla osallistua maailman ruokahuoltoon puhdasta vettä ja maaperää vaativilla tuotteilla, mikä voi merkitä ruuan viennin arvon huomattavaakin kasvua” (Sirkka-Liisa Anttila, Eduskunta 2010, 7). Myöhemmin Anttila vielä kertoo, että ”suomalaisen elintarvikeketjun vahvuuksia ovat puhdas vesi, puhdas viljelymaa ja eettiset kotieläinkasvatuksen periaatteet” (Sirkka-Liisa Anttila, Eduskunta 2010, 9).

Samana vuonna useissa puheenvuoroissa esitettiin, että suomalainen ruoka ”tunnetaan puhtaana” (esim. Lenita Toivakka, Eduskunta 2010, 22), että ”kotimaisesti tuotetut elintarvikkeet ovat

tuontielintarvikkeita puhtaampia” (Mats Nylund, Eduskunta 2010, 17) tai että suomalainen ruoka on ”puhdasta, hyvää ruokaa”, jota pitäisi tarjota aina kun mahdollista (Esko Ahonen, Eduskunta 2010, 48). Vasemmistoliiton ryhmäpuheenvuorossa katsottiin, että: ”[s]uomalainen ruoka on lähtökohtaisesti puhdasta, jäljitettävää ja vastuullisesti tuotettua, mutta mikä on tilanne, kun ruokaa tuodaan runsaasti muualta?” (Merja Kyllönen, Eduskunta 2010, 14.) Samoin toivottiin, että pystyttäisiin estämään se, ”että meille tuleva tuontiravinto olisi terveydelle haitallista” (Leena Rauhala, Eduskunta 2010, 49).

Myös vuonna 2017 puhtaus nähtiin erityisesti suomalaisen ruoan laatuina: ”Työn tai tuotteen halpuuttaminen ei ole kestävä ratkaisu. Siispä laatu olkoon meidän latumme. Se tarkoittaa erinomaisia makuja, puhtautta ja eettisyyttä. Tärkeintä on kasvattaa kotimaisen ruuan osuutta suomalaisten kauppakasseissa.” (Jari Myllykoski, Eduskunta 2017, 11.) Tuolloin viittaukset suomalaisen ruoan puhtauteen ulkomaiseen verrattuna olivat useimmiten hiukan vähemmän suoraviivaisia kuin vuonna 2010. Perussuomalaisten ryhmäpuheenvuorossa kuitenkin lainattiin Täällä Pohjantähden alla -romaanin tunnettuja aloitussanoja ja todettiin, että ”[s]uomalainen sisu, osaaminen, ahkeruus ja tunnollisuus ovat valttikorttejamme ruuantuotannossa. Voimme olla ylpeitä elintarviketurvallisuudestamme, joka on maailman huippuluokkaa. Suomalainen arvostaa maaseutua sekä puhdasta, kotimaista ja turvallista ruokaa.” (Ritva Elomaa, Eduskunta 2017, 6, ks. myös s. 28.) Puheenvuorossa varoitettiin, että ”tuontiruuan lisääntyminen markkinoilla voi lisätä myös erilaisten epidemioiden mahdollisuutta” (s. 6). Molempien vuosien lähetekeskusteluissa puhtaus piirtyi itsestään selvästi ja kyseenalaistamattomasti nimenomaan *kotimaisen ruoan ominaisuudeksi*, ja näyttäytyi tällöin jonakin hyvänä ja arvokkaana, jota tulee arvostaa ja varjella.

Luonnonmukaista läheltä

Puhtaus mainittiin usein *lähi- ja luomuruoan* yhteydessä, vaikka näitä ei suoranaisesti väitetty muuta tuotantoa puhtaammaksi. Kun lähiruoka, luomutuotanto ja puhtaus esiintyvät samoissa tai peräkkäisissä virkkeissä, syntyy kuitenkin mielikuva näiden välisestä yhteydestä. ”Kristillisdemokraatteina kannatamme puhtaan ja terveellisen ruuan käyttöä ja lähi- ja luomuruuan tuottamisen tukemista”, todettiin kristillisdemokraattien ryhmäpuheenvuorossa vuonna 2010 (Leena Rauhala, Eduskunta 2010, 18). Vihreät halusi ”lisää luomuruokaa” ja katsoi, että ”[l]apset ja vanhuksat ansaitsevat turvallista, maukasta ja terveellistä ruokaa” (Johanna Karimäki, Eduskunta 2010, 15,16). Vuonna 2017 sosialidemokraattien ryhmäpuheenvuorossa korostettiin lähes samoin sanakääntein, että ”[v]anhuksemme palvelutaloissa, lapsemme ja nuoremme kouluissa ja päiväkodeissa ansaitsevat lähellä tuotettua, suomalaista, puhdasta ruokaa syödäkseen. On tärkeää siis lisätä kotimaisten lähi- ja luomutuotteiden käyttöä julkisissa hankinnoissa.” (Ilmari Nurminen, Eduskunta 2017, 9.)

Vaikka puhtaus ei näissä puheenvuoroissa saanut täsmällistä sisältöä, sen yhdistäminen maaseutuun, kotimaisuuteen, turvallisuuteen, lähellä tuotettuun ja luomuruokaan loi puhtaudelle suomalaisuuteen kytkeytyviä merkityssisältöjä, joiden vastakohtaksi asettui riskejä kantava ”tuontiruoka”. Tätä korosti puhe, jonka mukaan ”suomalaiset arvostavat” (Rauhala, Eduskunta 2010, 22; Elomaa, Eduskunta 2017, 6) ja ”lapset, nuoret ja vanhuksat ansaitsevat” kotimaista ja puhdasta ruokaa.

Puhtaat ja rehdit suomalaiset tuotantotavat

Jos puhtaudelle annettiin konkreettista sisältöä, se liitettiin useimmiten *tuotantotapoihin*. Kun RKP:n ryhmäpuheenvuorossa todettiin kotimaisten elintarvikkeiden olevan ulkomaisia puhtaampia, mainittiin samalla, että ”[e]simerkiksi noin 95 prosenttia kaikista suomalaisten saamista torjunta-ainejäämistä ovat peräisin tuontielintarvikkeista, erityisesti hedelmistä. Salmonellaa, joka on erittäin laajalle levinnyt huolenaihe Euroopassa, esiintyy meillä tuskin lainkaan, ja jos sitä joskus esiintyy, sitten siihen puututaan nopeasti.” (Mats Nylund, Eduskunta 2010, 17.) Keskustan Paula Sihto nosti esiin paitsi kasvinsuojeluaineet ja salmonellan myös eläinhormonit, kasteluveden terveysriskit,

väärennökset, mikrobiologisen laadun, lisäaineet ja väärät pakkausmerkinnät ulkomaisen ruoan riskeinä:

”Tällä hetkellä tuotteiden kotimaisuus on varmin tae elintarvikkeiden puhtaudesta. Kiellettyjä eläinhormoneja ei meiltä ole löytynyt. Suomessa jätevettä ei käytetä kasteluun. Ulkomaiset jätevedellä kastellut marjat ja vihannekset voivat olla terveysriski. Suomi on salmonellavapaa maa. Tuontiliha sekä kananmunat on tutkittava salmonellan varalta. Erityisesti siipikarjan lihaerät ovat osoittautuneet ongelmallisiksi. Meidän on syytä olla huolissamme tuontielintarvikkeiden laadusta, sillä elintarvikeskandaalit ja ruokaväärennykset maailmalla lisääntyvät. [...] Tullilaboratorio tutki viime vuonna tuhansien elintarvike-erien turvallisuuden. Tutkituista eristä hylättiin 13 prosenttia ja lisäksi huomautettavaa löytyi 14 prosentista. Elintarvikkeissa määräysten vastaisuus johtui useimmiten kasvinsuojeluaineiden jäämistä, mikrobiologisesta laadusta, lisäaineista tai vääristä pakkausmerkinnöistä.” (Paula Sihto, Eduskunta 2010, 46.)

Puhtaus nähtiin tuotantona, jossa *ei käytetä geenitekniikkaa* eikä muunnella ruokaa: ”Perussuomalaiset ovat geenimuuntelusta vapaan, puhtaan, kotimaisen ruuan ja sen tuottajan puolella. Me näemme geenimuuntelusta vapaan tuotannon kilpailuvalttina ja mahdollisuutena.” (Pentti Oinonen, Eduskunta 2010, 19.) Keskustan Elsi Katainen (Eduskunta 2010, 35) jatkoi samaan tapaan liittäen puhtauteen myös luonnollisuuden: ”Suomi on edelleen gmo-vapaa maa, ja siltäkin osin siis elintarvikkeemme ovat puhtaita, muuntelemattomia luonnontuotteita, ja näin pitää olla jatkossakin”. Mainintoja gm-ruoasta oli yhä vuonna 2017, joskin vähemmän kuin aikaisemmin: ”Meidän on myös turvattava puhdas, geenimuuntelematon tuotanto Suomessa. Sehän voi tulevaisuudessa olla vientivalttimme” (Lea Mäkipää, Eduskunta 2017, 38).

Ruoan puhtaus ja talous

Lasse Hautalan pitämässä keskustan ryhmäpuheenvuorossa nostetaan puhtauden osaksi myös se, ettei soijarehua käytetä ”kestämättömästi”. Samalla varoitetaan puhtauden menettämisen riskistä:

”Suomessa tuotetut raaka-aineet ovat tunnetusti EU:n puhtaimpia. Korkeaa tasoa osoittavat monet seikat: Tuotantoeläimemme ovat terveitä ja hyvinvoivia. Emme viljele geenimuunneltuja kasveja. Emme syötä eläimille kestämättömästi soijaa. Emme käytä keinotekoisia hormoneja eläintuotannossa, ja eläinantibiootteja käytetään vain tarvittaessa sairauden hoitoon. Suomalainen kuluttaja voi luottaa kotimaiseen ruuantuotantoon, mutta sen puhtaus ei välttämättä ole itsestäänselvyys. Kaiken tämän voi romuttaa se, että ruuantuotanto ei ole enää kannattavaa ja tuotanto menettää kehittymisen edellytykset” (Lasse Hautala, Eduskunta 2017, 5).

Puhtaus on näin myös *taloutta*: puhtauden edellytyksenä on taloudellisesti kannattava kotimainen ruuantuotanto. Kannattavuuspuhe luo kuvaa, jonka mukaan maataloustuottajien taloudelliset vaikeudet vaarantavat ruoan puhtauden: ”Maatalouden kannattavuuden turvaaminen onkin yksi keskeisistä maatalouspolitiikan haasteista ja tavoitteista ja sitä kautta takaa tulevaisuudessakin puhtaan ja kotimaisen ruuan saannin” (Paula Sihto, Eduskunta 2010, 46). Maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttila antoi poliitikoille vuonna 2010 tehtäväksi edistää ruoan puhtautta ja laatua:

”Meidän poliitikkojen tehtävänä on luoda puitteet sille, että suomalaiset voivat valita kaupassa puhdasta ja laadukasta ruokaa, joka on tuotettu ympäristön ja eläinten hyvinvointi huomioiden. Meidän on huolehdittava myös siitä, että suomalaisilla maatalous- ja elintarvikeyrityksillä on tulevaisuudessakin edellytykset tuottaa ruokaa, joka täyttää nämä edelliset kriteerit.”

Erityisesti vuonna 2017 puhtauden nähtiin luovan *kilpailuetua ja vientimarkkinoita*. Sama oli jo todettu keskustelun kohteena olleessa selonteossa, jossa suomalaisen ruoan kilpailutekijöiksi nähtiin

turvallisuus, puhtaus ja vastuullisuus (Valtioneuvosto 2017, 36). Kilpailukykyä ja vientiä korostettiin niin puoluekentän oikeassa kuin vasemmassa laidassa. Kokoomuksen ryhmäpuheenvuoron mukaan ”Suomessa tuotetun ruuan pitää olla kilpailukykyistä kaikkialla maailmassa. Lisäarvolla, muita vastuullisemmalla puhtaudella ja laadulla, pitää voida rehdisti ja avoimesti kilpailla.” (Susanna Koski, Eduskunta 2017, 8). Mitä vastuullinen tai ”muita vastuullisempi” puhtaus täsmälleen ottaen tarkoittaa, jää avoimeksi, mutta selvää on, että puhtaus on tavalla tai toisella myös vastuullisuutta, joka liitetään juuri suomalaiseen ruoantuotantoon vastakohtana ”muihin”. Anne-Mari Virolaisen (Eduskunta 2017, 24) mukaan ”[p]uhdas, turvallinen, terveellinen ruoka – se on aivan ylivoimainen myyntiväittämä niin kotimaisille kuluttajille kuin ulkomaisille markkinoillekin.” Samaan tapaan Vasemmistoliiton ryhmäpuheenvuorossa korostettiin, että ”[v]ientimarkkinoilla valttimme on puhdas, turvallinen ja eettinen ruoka” (Jari Myllykoski, Eduskunta 2017, 12). Suorasanaisemmin saman ilmaisi keskustan Pertti Hakanen:

”Ovi Kiinan-markkinoille on saatu vihdoinkin auki, ihmisten mielenkiinto syömänsä ruuan puhtautta kohtaan on kasvussa, ja kiihtyvään tahtiin saamme uutisia ongelmista kilpailumaiden tuotantotavoissa. Jokainen uusi ulkomaisesta tuotannosta esiin noussut epäkohta kasvattaa suomalaisten puhtaiden ja läpinäkyvien tuotteiden kysyntää.” (Pertti Hakanen, Eduskunta 2017, 36)

Muiden maiden oletetut ongelmat näyttäytyvät näin suomalaisen ruoantuotannon positiivisena mahdollisuutena. Kansallisen edun näkökulma oli lähetekeskusteluissa peittelemättä ja toiveikkaasti esillä.

Hyvinvointia puhtaasta suomalaisesta luonnosta

Vuonna 2017 puhtaus yhdistettiin *niin ihmisten kuin eläinten hyvinvointiin*. Edelliseen viitattiin kristillisdemokraattien ryhmäpuheenvuorossa: ”Ruokapolitiikka on myös hyvinvointipolitiikkaa. Puhdas ja terveellinen ruoka on keskeinen osa ihmisen fyysistä hyvinvointia.” (Peter Östman, Eduskunta 2017, 14.) Kokoomuksen ryhmäpuheenvuorossa puhtauteen liitettiin molemmat sekä lisäksi ”*antibioottivapaus*”: ”Turhista antibiooteista vapaa ruoantuotantomme on ainutlaatuinen saavutus ja merkittävä arvovalinta, joka on mahdollistanut esimerkillisen raaka-aineiden puhtauden ja korkean laatutason turvaamaan niin kuluttajien kuin eläintenkin hyvinvointia” (Susanna Koski, Eduskunta 2017, 7). Antibioottien käytön vähäisyys Suomessa ja tämän tuoma turvallisuus nostettiin vuonna 2017 esiin monissa muissa puheenvuoroissa.

Kuten edellä on nähty, lähetekeskusteluissa puhtaus esiintyi sellaisissa sanapareissa ja sanaryhmissä kuin ”laatu, puhtaus ja eettisyys”, ”puhdas, jäljitettävä ja vastuullisesti tuotettu”, ”ren, närproducerade och god”, ”puhdas ja terveellinen”, ”puhdas ja laadukas”, ”puhdas ja eettisesti tuotettu”, ”puhdas ja kotimainen”, ”kotimainen, puhdas ja terveellinen”. Paitsi ruokaa itseään myös monia luontoon liittyviä asioita kuvattiin puhtaiksi: ”puhtaan kotimaisen ruoan” ja ”puhtaan lähiruoan” lisäksi puheissa esiintyivät ”puhdas vilja”, ”puhdas vesi”, ”puhdas ilma”, ”puhdas luonto”, ”puhtaat pellot”, ”Kuusamon puhtaat vedet”, ”Kainuun puhdas korpi” ja ”puhtaat, muuntelemattomat luonnontuotteet”. ”Kotimaisen ruuan puhtaus, eettisyys, maukkaus ovat asioita, joihin voi aina luottaa ja joista tulee pitää huolta myös tulevaisuudessa”, päätti puheenvuoronsa Pertti Hakanen (Eduskunta 2017, 37).

Puhtaus valiokuntien lausunnoissa

Lähetekeskustelujen jälkeen eräät eduskunnan valiokunnat esittivät selonteosta lausuntonsa. Vuonna 2010 puolet kuudesta lausunnon antaneesta valiokunnasta mainitsi lausunnossaan puhtauden, ja viittaukset olivat varsin lyhyitä. Sivistysvaliokunta lausui, että ”Suomessa on myös mahdollisuus käyttää puhtaita ja laadukkaita raaka-aineita ja erinomaisia luonnosta saatavia tuotteita” (SiVL2010, 2) ja ympäristövaliokunta totesi luomutuotteita tuotettavan Suomessa ”varsin

puhtaissa olosuhteissa” (YmVL 2010, 4). Ulkoasiainvaliokunta puolestaan liitti puhtauden ruokaturvaan todetessaan yhtyvänsä ”selonteon kantaan, että ruokaturva koostuu sekä terveellisen elämän kannalta riittävästä ruuan saatavuudesta sekä elintarvikkeiden ravitsemuksellisesta laadusta ja puhtaudesta” (UaVL 2010, 1).

Vuonna 2017 lausuntoja annettiin neljä, ja niistä kahdessa mainittiin puhtaus. Tällä kertaa maa- ja metsätalousvaliokunta mainitsi puhtauden useaan kertaan todeten sen, jäljitettävyyden ja turvallisuuden olevan suomalaisen ruokajärjestelmän ”selkeitä vahvuuksia” (MmVL 2017, 3) ja suomalaisen elintarviketuotannon turvallisuuden ja puhtauden olevan ”maailman huippuluokkaa” (mt., 4). Lisäksi katsottiin, että ”[e]rityisesti EU:n ulkopuolella eläinsuojelun taso ja tuotteiden puhtaus eivät ole kaikilta osin samalla tasolla kuin meillä” (mt., 4). Samoin ympäristövaliokunta näki puhtauden suomalaisen ruokajärjestelmän vahvuudeksi ja piti selonteon suuntaa oikeana sen esittäessä ”toimenpiteitä, joiden avulla voidaan jatkossa tuottaa hyvää, puhdasta ja terveellistä ruokaa ympäristöystävällisemmin menetelmin (YmVL 2017, 2).

Yhteenvetona voidaan todeta, että ruoan puhtaus liitettiin kansanedustajien puheissa ja osin myös valiokuntien lausunnoissa monin tavoin erilaisiin myönteisiin etiikkaan, vastuullisuuteen, terveyteen ja luontoon liittyviin mielikuviin. Niiden avulla luotiin mielikuvaa kotimaisen ruoan erinomaisuudesta ja tehtiin eroa ulkomaiseen ruokaan, joka määrittyi niin terveyden ja turvallisuuden, tuotantoeläinten kohtelun, laadun ja maun, huoltovarmuuden kuin talouden kannalta kehnoksi tai jopa vaaralliseksi vaihtoehdoksi. Samalla rakennettiin kuvaa yhteisöstä, ”meistä suomalaisista”, jotka tuottavat ja syövät suomalaista ruokaa ja joiden yhteinen velvollisuus on pitää huolta siitä, että täällä tuotettu ruoka on jatkossakin puhdasta ja edustaa kaikkea puhtauteen eksplisiittisesti tai implisiittisesti liitettyä hyvää.

6 Kuinka tärkeää ruoan puhtaus on suomalaisille?

Kuten edellä on osoitettu, puhdas ruoka esiintyy julkisessa keskustelussa, poliittisissa juhla- ja muissa puheissa sekä mainonnassa ja markkinoinnissa monin tavoin ja toistuvasti. Mutta missä määrin suomalaiset pitävät ruoan puhtautta tärkeänä? Tätä kysymystä tarkastelemme seuraavassa Ruokamarkkinoiden muuttuvat rakenteet ja kilpailun toimivuus -tutkimushankkeessa (2016–2019) kerätyn kyselyaineiston avulla.ⁱⁱⁱ Ruoan puhtautta koskevia näkemyksiä tarkasteltiin neljällä väittämällä, jotka olivat a) ruoan puhtaus ei ole minulle tärkeää, b) haluan syödä puhdasta ruokaa, c) suomalainen ruoka on puhdasta ja d) suomalainen ruoka ei ole puhtaampaa kuin ulkomainen. Vastaajia pyydettiin ottamaan näihin kantaa seitsemänportaisella eri mieltä – samaa mieltä – asteikolla.

Ei ole kovin yllättävää, että tulokset osoittavat suomalaisten arvostavan ruoan puhtautta^{iv}. Yli neljä viidestä vastaajasta oli eri mieltä *ruoan puhtaus ei ole minulle tärkeää* -väittämän kanssa. Vastaavasti lähes yhdeksän kymmenestä oli samaa mieltä *haluan syödä puhdasta ruokaa* -väittämän kanssa. Myös suomalaisen ruoan puhtauteen suhtauduttiin optimistisesti, vaikka tätä koskevien väitteiden osalta yksimielisyys ei ollut aivan yhtä suurta kuin kahdessa edellisessä väitteessä, ja vastaukset painottuivat harvemmin asteikon ääripäihin. Vaikka yli neljä viidestä vastaajasta katsoi *suomalaisen ruoan olevan puhdasta*, hiukan harvempi, kaksi kolmesta vastaajasta uskoi sen olevan *puhtaampaa kuin ulkomainen ruoka*. Suomalaisen ruoan puhtautta koskevissa arvioissa niiden osuus, jotka eivät kallistuneet mielipiteessään kumpaankaan suuntaan, oli jonkin verran suurempi kuin näkemyksissä ruoan puhtauden tärkeydestä sinänsä. Ero kertonee siitä, että omia toiveita ja odotuksia on helpompi arvioida kuin sitä, millainen tilanne tosiasia on.

Tarkastelimme myös sitä, eroavatko näkemykset väittämistä sukupuolen, iän, koulutuksen ja asuinpaikan suhteen. Osoittautui, että naisille ruoan puhtaus oli tärkeämpää kuin miehille ja he ilmaisivat miehiä useammin haluavansa syödä puhdasta ruokaa. Samoin naiset uskoivat miehiä

useammin suomalaisen ruoan olevan puhtaampaa kuin ulkomainen. Iän suhteen tilastollisesti merkitseviä eroja ei ollut. Korkeasti koulutetut uskoivat muita vähemmän suomalaisen ruoan puhtauteen. Samoin pääkaupunkiseudulla asuvat uskoivat pienemmällä paikkakunnilla (alle 100 000 asukkaan kaupungeissa tai muissa kunnissa) asuvia harvemmin suomalaisen ruoan puhtauteen ja siihen, että suomalainen ruoka on puhtaampaa kuin ulkomainen.

Lisäksi meitä kiinnostivat yhteydet ruoan puhtautta koskevien ja muiden ruokaa koskevien näkemysten välillä. Korrelaatiokerrointen tarkastelu osoitti, että ruoan puhtautta koskevat näkemykset olivat yhteydessä muun muassa pitkälle jalostettujen ja lisäaineita sisältävien tuotteiden välttämiseen, kotimaisen, lähi- ja luomuruoan suosimiseen, turvallisina pidettyjen elintarvikkeiden syömiseen sekä tuotantoeläinten hyvien kasvatusolosuhteiden tärkeänä pitämiseen. Sen sijaan puhdasta ruokaa koskevat näkemykset eivät olleet kovin voimakkaassa yhteydessä terveellisyyttä tai hintaa koskeviin väitteisiin. Eri puhtausmuuttujien yhteydet ja niiden voimakkuudet muihin väittämiin kuitenkin vaihtelivat. Vahvimmin muiden ruokaväittämien kanssa korreloi *halu syödä puhdasta ruokaa*: se oli yhteydessä varsinkin lisäaineettoman, turvallisen, kotimaisen ja lähiruoan suosimiseen sekä toiveeseen, että tuotantoeläinten kasvatusolot ovat hyvät.

Puhtausmuuttujat korreloivat keskenään siten, että varsinkin puhtaan ruoan tärkeänä pitäminen ja halu syödä puhdasta ruokaa korreloivat keskenään vahvasti, samoin suomalaisen ruoan puhtaana pitäminen ja näkemys suomalaisen ruoan puhtaudesta ulkomaiseen verrattuna. Näin ollen mitatut puhtausmuuttujat muodostavat kaksi ulottuvuutta: ensimmäinen kertoo ruoan puhtauden merkityksestä itselle ja toinen luottamuksesta suomalaisen ruoan puhtauteen. Keskenään nämä kaksi ulottuvuutta olivat kuitenkin heikommassa yhteydessä.

Yhteenvedona kyselyn tuloksista voidaan todeta, että ruoan puhtaus on suomalaisille varsin tärkeää ja enemmistö haluaa syödä puhdasta ruokaa. Useimmat myös ajattelevat suomalaisen ruoan olevan puhdasta ja puhtaampaa kuin ulkomainen ruoka, mutta näissä kysymyksissä kansalaisten epävarmuus on suurempaa kuin puhtauden tärkeänä pitämisessä sinänsä. Sosiodemografiset erot näkemyksissä eivät ole kovin isoja, mutta näyttää siltä, että naisille ruoan puhtaus on merkittävämpi asia kuin miehille ja että naiset ja pienemmällä paikkakunnilla asuvat luottavat suomalaisen ruoan puhtauteen enemmän kuin pääkaupunkiseudulla asuvat.

Kysely ei vastaa suoraan siihen, millaista ruokaa pidetään puhtaana, mutta korrelaatioiden tarkastelu antaa viitteitä siitä, että elintarvikkeiden jalostamattomuus, lisäaineettomuus, kotimaisuus, turvallisuus, tuotanto lähellä, luomutuotanto ja eläinten hyvien kasvatusolosuhteiden tärkeänä pitäminen ovat yhteydessä puhtauden tärkeänä pitämiseen. Terveellisyydellä ja hinnalla ei, kiinnostavaa kyllä, ole tämän tarkastelun perusteella kovin voimakasta yhteyttä siihen, kuinka tärkeänä ruoan puhtautta pidetään. Luottamus kotimaisen ruoan puhtauteen ei ole kotimaisen ruoan suosimista lukuun ottamatta kovin vahvasti yhteydessä muihin ruokaa koskeviin arvostuksiin.

7 Syötävyyden muuttuvat rajat: mikä on puhdasta ruokaa tulevaisuudessa?

Ruoan puhtauden ja epäpuhtauden määrittelyt ovat osa ruokaa koskevia moninaisia luokituksia ja kuvastavat ruokaa ja sen muuttuvia kategorisointeja osana kulttuuria. Myös modernit ruokasäännöt auttavat ymmärtämään ja hyväksymään maailman sekä toimimaan siinä. Kuten Jeff Pratt (2007, 297) on todennut, aikamme ruokakeskusteluissa toistuu usein ajatus siitä, että kaikki mikä tulee meidän ja ruoan alkuperän väliin, luo keinotekoisuutta tai ”saastuttaa” ruoan. Pratt näkee tämän näkemyksen reaktiona elintarviketeollisuuden todellisiin ja kuviteltuihin kehityssuuntiin. Siten niin sanotut vaihtoehtoiset ruokaketjut, joissa korostetaan tuotannon pienimuotoisuutta, lähiruokaa, luomutuotantoa, puhtautta ja vähäistä prosessointia, eivät ole niinkään jäänteitä esiteolliselta ajalta vaan pikemminkin syntyivät ruoantuotannon vallankumouksen myötä, vastaliikkeenä teolliselle maataloudelle ja hyödykkeistymiselle.

Paradoksaalisesti kuitenkin moderni ruokajärjestelmä usein tuottaa enemmän informaatiota syömästämme ruoasta kuin esiteollinen: jokaisen elintarvikepakkauksen kyljestä löytyy lakisääteinen tietopaketti kyseistä tuotteesta. 1800-luvun vaatimukset puhtaamman ja turvallisemman ruoan puolesta teollistuvissa maissa synnyttivät elintarvikelainsäädännön, jota 2000-luvulla on moitittu liiasta tiukkuudesta esimerkiksi kuluttajien kiinnostuttua raakamaidosta (ks. esim. Evira 2012). 2000-luvun keskusteluissa näkemykset puhtaasta ruoasta vaihtelevatkin keskustelijan näkökulman mukaan. Elintarvikemikrobiologille ruoan puhtaus on mitattavaa laatua, markkinoijalle hyvä slogan ja alkutuottajalle ehkäpä molempia ja lisäksi tunnetta siitä, että itse tuotettu ruoka on hyvää ja laadukasta. Silti esimerkiksi ruokaväärennökset ovat ongelma suomalaisille nykykuluttajille (ks. Koistinen 2020).

Käsitykset ruoan puhtaudesta ovat epäilemättä tulevaisuudessakin osin kytköksissä teollisen tai produktionistisen ja sille vaihtoehtoisina nähtyjen ruokajärjestelmien väliseen suhteeseen ja siihen liittyviin jännitteisiin. Pratt (2007) huomauttaakin, että näiden kahden järjestelmän suhde on moniulotteinen, ja että esimerkiksi talous ja raha ovat yhtä lailla tärkeitä molemmissa: teollisessa järjestelmässä korostuu hyvä hinta-laatusuhde, kun taas vaihtoehtoisissa verkostoissa tuotteen rahallinen arvo toimii laadun tai autenttisuuden takaajana. Luonnollisuuden, autenttisuuden ja pienimuotoisuuden näkökulmasta puhtaaksi ajateltu ruoka ei siten ole vapaa taloudellisista intresseistä ja niihin liittyvästä voitontavoittelusta, vaikka sitä koskevissa kuvastoissa raha usein häivytetään taka-alalle ja korostuneessa asemassa ovat laatu, maku, autenttisuus ja perinteet (Tiusanen 2018). Pienen tuottajan lähi- ja luomuruokaponnistukset näyttäytyvät keskustelussa eettisinä elämäntapavalintoina, joissa rahalla ja taloudella ei ole roolia. Puhtaan ruoan ideaalin kytkytyminen vahvasti teolliselle ruokajärjestelmälle vaihtoehtoihin järjestelmiin herättää kysymyksen siitä, missä määrin ideaali tuottaa näkemystä nostalgisesta ja elämyksellisestä ruoasta ja idyllisestä maaseutuyhteisöstä, joka vetoaa ”kulinaariseen eliittiin” (ma., 318), mutta on kaukana tuotannon raskaasta arjesta ja taloudellisista realiteeteista.

Havaintomme kertovat, että ”puhdas ruoka” voi toimia rajaobjektina (Star & Griesemer 1989). Rajaobjektilla tarkoitetaan asiaa, ilmiötä tai esinettä, jolle voidaan antaa monia erilaisia merkityksiä, mutta jonka avulla erilaiset toimijat voivat kommunikoida toistensa kanssa. Rajaobjekti on ”läsnä monenlaisissa keskenään risteävissä sosiaalisissa maailmoissa” (ma., 393) ja riittävän joustava, jotta se on tunnistettava erilaisille yleisöille. Puhuttaessa ”puhtaasta ruoasta” viitataan aina myönteiseen ja toivottavaan, mikä on syynä sille, ettei käsitteen merkitystä useinkaan tarvitse avata. Kuten eduskunnan keskusteluista nähtiin, puhtautta voidaan hyvin käyttää eri merkityksissä ja luoda sille kehyksiä käsitteillä, joita käytetään sen yhteydessä: puhuttaessa ”puhtaasta kotimaisesta ruoasta” luodaan näkemystä siitä, että juuri kotimainen ruoka on puhdasta. Muualta peräisin ruoan puhtaudesta ei tarvitse lausua mitään, sillä jo puhtauden kiinnittäminen kotimaisuuteen ja suomalaisuuteen rakentaa ”meidän” ja ”muiden” ruoan välille mielikuvallisen eron, jossa muiden ruoka asettuu lähtökohtaisesti suomalaista vähemmän puhtaaksi ja siten vähemmän arvokkaaksi. Eduskunnan lähete keskustelussa puhtaus yhdistetään lähes poikkeuksetta kotimaisuuteen.

Puheet suomalaisen ruoan puhtaudesta näyttävätkin sisältävän enemmän kuin ripauksen nationalismia ja protektionismia sekä viittauksen suomalaisten rehtyyteen ja reiluuteen kansakuntana. Kansanedustajien puheissa ”puhtaan kotimaisen ruoan” voi tulkita edistävän kulttuurista nationalismia, joka Woodsin (2016) mukaan rakentaa ja välittää kansallisuuteen liitettyjä ideoita, myyttejä ja symboleja ja tuottaa tunnetta jaetusta subjektiviteetista.

Lähete keskustelua koskevat havaintomme ja kuluttajakyselyn tulokset tukevat Woodsin (ma.) esiin nostamaa ajatusta siitä, että kulttuurinen nationalismi ja sen edustamat ideat siirtyvät monin tavoin arkeen ja osaksi kollektiivista tietoisuutta (ks. myös Ichijo & Ranta 2016, Ichijo, Johannes & Ranta 2019). Samoin kuluttajakyselyn tulokset osoittavat, että suomalaiset arvostavat puhdasta ruokaa. Siitä huolimatta käsitys suomalaisen ruoan puhtaudesta ei ole yhtä yhteinen kuin toive voida syödä

puhdasta ruokaa. Kansalaisten keskuudessa suomalaisen ruoan puhtautta koskeva luottamus ei ole yhtä vankkumaton kuin poliitikkojen puheiden perusteella voisi päätellä.

Ruoan luokittelujen näkökulmasta on kiinnostavaa pohtia tulevaisuuden ruokaa. Kuten edellä on kerrottu, puhtaan ruoan määrittelyyn on aikaisemminkin liittynyt kiistoja ja keskenään täysin vastakkaisia näkemyksiä. Puhtaan ruoan merkitykset ovat muuttuneet: siinä missä 1900-luvun alkupuolella puhtaaksi määrittyi teollinen, hygieeninen ruoka, viime vuosikymmeninä puhtaus on alkanut tarkoittaa entistä enemmän paitsi aitoutta ja tunnistettavaa alkuperää myös täysipainoisuutta ja jalostamattomuutta. Enää puhdasta ei ole teollinen valkoinen leipä ja puhdistettu sokeri vaan käsintehty, tuore ja lisääaineeton leipä ja tumma sokeri (ks. esim. Twigg 1979). Teollisen ja luonnollisen ruoan välinen vastakkainasettelu ei toki ole uusi. 1800-luvun keskusteluissakin puhtaus liitettiin hygieenisyyden lisäksi puhtaaseen ja terveelliseen ruokavalioon, erityisesti kasvissyöntiin, joka varsinkin Yhdysvalloissa kytkeytyi uskonnollisiin puhtauspyrkimyksiin.

Entä mikä on puhdasta ruokaa kymmenen tai kahdenkymmenen vuoden kuluttua ja mitä tuolloin hyväksytään syötäväksi? Elämme parhaillaan keskellä teknologisia ja materiaalisia transformaatioita, jotka syntyvät sekä ihmisen kekseliäisyydestä että pakosta reagoida esimerkiksi ilmastonmuutokseen. Samalla myös kulttuuriset jäsennykset ruoasta ja ruokakulttuurit muuttuvat. Ruokakulttuurien erilaistuminen, hybridisoituminen ja fragmentoituminen etenevät nopeasti. Muutos kyseenalaistaa erityisesti kansalliset ruoantuotantoon ja -kulutukseen liittyvät identiteetti- ja projektit. Jos edessä on ruokakulttuurin disruptio, ruoan luokittelut voivat muuttua radikaalistikin.

Monestakin näkökulmasta katsottuna mahdolliset uudelleenluokitukset kohdistuvat proteiininlähteisiin. Esimerkiksi julkisen keskustelun perusteella hyönteissyönti herätti Suomessa laajaa innostusta jo ennen kuin hyönteisiä sai laillisesti markkinoida ruokana, joskin hyönteistuotteiden tultua markkinoille alkuinnostus on ehtinyt hiipua (Santaoja & Niva 2018, Arppe ym. 2019). Vuonna 2018 tehdyn kyselyn perusteella noin puolet suomalaisista suhtautuu hyönteisruokaan myönteisesti (Puukko 2019). Samaan aikaan hyönteisinnostuksen kanssa on sekä ennustettu että toteutettu ”kasvisbuumia”. Edetessään tämä keskustelu on saanut entistä vahvemmin poliittisen sävyn, sillä kasviproteiinien kasvava kulutus ja lihankulutuksen ennakoitu ja välttämättömänä pidetty väheneminen on väistämättä iso kysymys suomalaiselle maataloudelle. Laboratoriossa kasvatettu liha ja muut solumaatalouden tuottamat innovaatiot kohdannevat nekin omat syötävyyteen ja puhtausnäkemyksiin liittyvät keskustelunsa tulevana vuosina. Erilaisten proteiininlähteiden puhtauteen liittyy monenlaisia näkökulmia: yksille puhtaus on käsittelemättömyyttä ja aitoutta, toisille se on hygieenistä laatua ja kolmansille terveyttä ja hyvää oloa tuottavaa ruokaa. Koska puhtaus monine määritelmineen on niin keskeinen ruokaa koskeva jäsennys, kestävän ruoantuotannon ja -kulutuksen edistäminen edellyttää, että myös uudet proteiininlähteet määrittyvät puhtaiksi ja siten syötäviksi osana kulttuuristen järjestysten ja merkitysten luomista ja ylläpitämistä.

Lähteet

Arctic food from Finland, s.a. Arktisen ruoantuotannon konseptin sivusto.
<<https://www.arcticfoodfromfinland.fi/>> (15.9.2019).

Arppe, Tiina, Niva, Mari & Jallinoja, Piia, 2019. *The emergence of the Finnish edible insect arena: The dynamics of an ‘Active Obstacle’*. Geoforum, article in press, (available online 26 November 2019).

Belasco, Warren, 2007. *Appetite for change: How the counterculture took on the food industry*. Second updated edition. Ithaca and London: Cornell University Press.

- Block, Daniel, 1999. *Purity, economy, and social welfare in the progressive era pure milk movement*. Journal for the Study of Food and Society 3 (1): 20–27.
- Bobrow-Strain, Aaron, 2008. *White bread bio-politics: purity, health, and the triumph of industrial baking*. Cultural Geographies 15: 19–40.
- Bourdieu, Pierre, 1984. *Distinction. A social critique of the judgement of taste*. (Ranskankielinen alkuteos 1979). London: Routledge & Kegan Paul.
- Burnett, John, 1979. *Plenty & want. A social history of diet in England from 1815 to the present day*. Revised edition (first edition published by Thomas Nelson 1966). London: Scolar Press.
- Counihan, Carole & Van Esterik, Penny, 2013. *Food and Culture. A Reader*. Third Edition. New York and London: Routledge.
- Dallam, Marie W., 2014. *Introduction. Religion, food, and eating*. Teoksessa Benjamin E. Zeller, Marie W. Dallam, Reid L. Neilson, and Nora L. Rubel (toim.) Religion, food, and eating in North America. New York: Columbia University Press, xvii–xxxii.
- Douglas, Mary, 2000. *Puhtaus ja vaara. Ritualistisen rajanvedon analyysi*. Englanninkielinen alkuteos Purity and danger, Routledge 1966. Suom. Virpi Blom ja Kaarina Hazard. Tampere: Vastapaino.
- Eduskunta, 2010. *Täysistunnon pöytäkirja 103/2010 vp. Ulkopuolella päiväjärjestyksen esiteltävät asiat: 2) Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta*. Keskiviikkona 20. lokakuuta 2010. <<https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/sivut/trip.aspx?triptype=ValtiopaivaAsiakirjat&docid=ptk+103/2010>> (3.4.2019).
- Eduskunta, 2017. *Täysistunto. Pöytäkirjan asiakohta PTK 15 2017 vp. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta Ruoka2030 Suomi-ruokaa meille ja maailmalle*. Keskiviikko 1.3.2017 klo 14.03—17.46 <https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/PoytakirjaAsiakohta/Documents/PTK_15+2017+2.pdf> (3.4.2019).
- EFSA, 2019. *Report for 2017 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products*. <<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2019.EN-1578>> (7.9.2019).
- Evira, 2012. Suomessa tuotetun raakamaidon biologiset vaara. Helsinki: Eviran tutkimuksia 4/2012.
- Falk, Pasi, 1992. *The corporeality of consumption*. [Väitöskirja.] Helsinki: Helsinki University Printing House.
- Fischler, Claude, 1980. *Food habits, social change and the nature/culture dilemma*. Social Science Information 19 (6): 937–953.
- Fischler, Claude, 2011. *Commensality, society and culture*. Social Science Information 50: 528–548.
- Frykman, Jonas, 2019. *Rent och smutsigt bland svenska bönder*. Teoksessa Jonas Frykman & Orvar Löfgren: Den kultiverade människan. Toinen laitos, alkuteos 1979. Malmö: Gleerups, 16–206.
- Grumett, David, 2014. *Dynamics of Christian dietary abstinence*. Teoksessa Benjamin E. Zeller, Marie W. Dallam, Reid L. Neilson, and Nora L. Rubel (toim.) Religion, food, and eating in North America. New York: Columbia University Press, 3–22.
- Hallenberg, Helena & Perho, Irmeli, 2010. *Ruokakulttuuri islamin maissa*. Helsinki: Gaudeamus.
- Harris, Marvin, 1986. *Good to eat. Riddles of food and culture*. London: Allen & Unwin.

- Haydu, Jeffrey, 2012. *Frame brokerage in the pure food movement, 1897–1906*. Social Movement Studies 11: 97–112.
- Heinonen, Visa, 1998. *Talonpoikainen etiikka ja kulutuksen henki. Kotitalousneuvonnasta kuluttajapolitiikkaan 1900-luvun Suomessa*. Bibliotheca Historica 33. Helsinki: Suomen Historiallinen Seura.
- Heinonen, Visa & Konttinen, Hannu, 2001. *Nyt uutta Suomessa! Suomalaisen mainonnan historia*. Helsinki: Mainostajien Liitto.
- Holm, Lotte & Gronow, Jukka (toim.), 2019. *Everyday eating in Denmark, Finland, Norway and Sweden. A comparative study of meal patterns 1997–2012*. London: Bloomsbury Academic.
- Ichijo, Atsuko & Ranta, Ronald, 2016. *Food, national identity and nationalism. From everyday to global politics*. Basingstoke & New York: Palgrave Macmillan.
- Ichijo, Atsuko, Johannes, Venetia & Ranta, Ronald, 2019. *The emergence of national food. The dynamics of food and nationalism*. London & New York: Bloomsbury Academic.
- Jallinoja, Piia, Jauho, Mikko & Mäkelä, Johanna, 2016. *Newspaper debates on milk fats and vegetable oils in Finland, 1978–2013: An analysis of conflicts over risks, expertise, evidence and pleasure*. Appetite 105: 274–282.
- Kane, R. James, 1964. *Populism, progressivism, and pure food*. Agricultural History 38: 161–166.
- Karhinen, Reijo, 2019. *Uusi alku. Maatalous on myös tulevaisuuden elinkeino*. Maa- ja metsätalousministeriön julkaisu 2019:3. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö.
- Knight, Christine, 2012. “An alliance with Mother Nature”: Natural food, health, and morality in low-carbohydrate diet books. Food and Foodways 29: 102–122.
- Koehn, Nancy F., 1999. *Henry Heinz and brand creation in the late nineteenth century: making markets for processed foods*. Business History Review 73: 349–393.
- Koistinen, Mari, 2020. Syötkö väärennettyä ruokaa? – Elintarvikepetokset meillä ja muualla. Helsinki: Into Kustannus Oy.
- Leppänen, Anne, 2016. *Ruoan arvostus. Kvantitatiivinen tutkimus suomalaisten suhtautumisesta suomalaiseen ruokaan ja ruokakulttuuriin*. Raportti 05/2016. Helsinki: Ahaa Tutkimuspalvelu ja maa- ja metsätalousministeriö.
- Lévi-Strauss, Claude, 1989 (1966). *The Savage Mind*. London: Weidenfeld & Nicolson.
- Luke, 2016. *Torjunta-ainejäämät kotimaisissa ja tuontielintarvikkeissa*. <<https://www.luke.fi/ruokafakta/vihannekset-hedelmät-ja-marjat/tuontielintarvikkeiden-torjunta-ainejaamat/>> (7.9.2019).
- Luke, s.a. Ruokafakta-sivusto. <<https://www.luke.fi/ruokafakta/>> (15.9.2019).
- Metcalf, Robyn S., 2012. *Meat, commerce and the city: The London food market, 1800–1855*. London: Pickering & Chatto.
- Mintz, Sidney (1991). Color, taste and purity. Some speculations on the meanings of marzipan. Etnofoor IV: 103–108.
- MmVL, 2017. *Maa- ja metsätalousvaliokunta. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta. Ruoka2030 Suomi-ruokaa meille ja maailmalle*. Ympäristövaliokunta. Valiokunnan mietintö mVM 7/2017 vp – VNS 2/2017 vp. <https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/Mietinto/Documents/MmVM_7+2017.pdf> (3.4.2019).

- Monier-Williams, G.W., 1951. *Historical aspects of the pure food laws*. Proceedings of the Nutrition Society 5: 363–367.
- Murcott, Anne, 2019. *Introducing the sociology of food and eating*. London: Bloomsbury.
- Niva, Mari & Peltoniemi, Ari, 2019. *Onko ruoan kotimaisuus suomalaisille tärkeää?* Teoksessa Laari 2019. Suomen maatalousmuseon vuosikirja, 39–55. Loimaa: Suomen maatalousmuseo Sarka.
- Pantzar, Mika, 1995. ‘Public Dialogue between Butter and Margarine in Finland 1923–1992’, Journal of Consumer Studies and Home Economics 19, 11–24.
- Petrick, Gabriella M., 2011. ‘Purity as life’: *H. J. Heinz, religious sentiment, and the beginning of the industrial diet*. History and Technology 27: 37–64.
- Poulain, Jean-Pierre, 2017. *The sociology of food. Eating and the place of food in society*. (First published in French in 2002). London: Bloomsbury.
- Pratt, Jeff, 2007. *Food values. The local and the authentic*. Critique of Anthropology 27: 285–300.
- Puukko, Henna, 2019. *Kuluttajien suhtautuminen hyönteisiin ravintona muuttuvissa syömisessä käytännöissä*. Maisterintutkielma. Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta, Helsingin yliopisto.
- Rautavirta, Kaija & Ahlström, Antti, 2015. *Cheap and nutritious domestic food for all: the first food fair in Finland, 1926*. Teoksessa Teughels, Nelleke & Scholliers, Peter (toim.) *A taste of progress. Food at international and world exhibitions in the nineteenth and twentieth centuries*, 91–109. Farnham & Burlington: Ashgate.
- Saarikangas, Kirsi, 2002. *Asunnon muodonmuutoksia. Puhtauden estetiikka ja sukupuoli modernissa arkkitehtuurissa*. Helsinki: SKS 2002.
- Saarikangas, Kirsi, 1998. *Suomalaisen kodin likaiset paikat. Hygieniä ja modernin asunnon muotoutuminen*. Tiede & edistys 23: 198–220.
- Santaaja, Minna & Niva, Mari, 2018. *Hyönteissyönnin etiikka, ekologia ja estetiikka*. Niin & näin 25: 77–87.
- Siipi, Helena, 2016. *The value of purity*. Teoksessa Olsson, Anna S., Araújo, Sofia M. & Vieira, Fátima (toim.). *Food futures: ethics, science and culture*. EuSafe 2016. Wageningen: Wageningen Academic Publishers.
- Simmel, Georg, 2005. *Suurkaupunki ja moderni elämä. Kirjoituksia vuosilta 1895–1917*. Helsinki: Gaudeamus.
- SiVL, 2010. *Sivistysvaliokunnan lausunto. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta*. SiVL 18/2010 vp – VNS 6/2010 vp.
<https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/Lausunto/Documents/sivl_18+2010.pdf> (3.4.2019).
- Star, Susan Leigh & Griesemer, James R., 1989. *Institutional ecology, ‘translations’ and boundary objects: amateurs and professionals in Berkeley’s Museum of Vertebrate Zoology*. Social Studies of Science 19: 387–420.
- Swainston Goodwin, Lorine, 1999. *The pure food, drink, and drug crusaders, 1879–1914*. Jefferson, N.C. and London: McFarland.
- Tiusanen, Kaisa, 2018. *Ihannoitu ja henkiin herätetty menneisyys. Autenttisuus ja nostalgia sanomalehden luomu- ja lähiruokateksteissä*. Media & viestintä 41: 302–324.
- Turner, Ellen, 2018. *Margarine, mystery and modernity: margarine and class in literary texts (1880–1945)*. Food, Culture & Society 21 (4): 521–538.
- Twigg, Julia, 1979. *Food for thought: purity and vegetarianism*. Religion 9: 13–35.

- UaVL, 2010. *Ulkoasiainvaliokunnan lausunto. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta*. UaVL 6/2010 vp – VNS 6/2010 vp.
<https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/Lausunto/Documents/uavl_6+2010.pdf> (3.4.2019).
- Valtioneuvosto, 2010. *Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta*. VNS 6/2010 vp.
<https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/Selonteko/Documents/vns_6+2010.pdf> (3.4.2019).
- Valtioneuvosto, 2017. *Ruoka2030: Suomi-ruokaa meille ja maailmalle*. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta. Helsinki: Valtioneuvosto.
<<https://mmm.fi/documents/1410837/1923148/Ruokapoliittinen+selonteko+Ruoka2030/d576b315-41fe-4e9d-9d02-8462c5ae5895>> (3.4.2019).
- Warde, Alan, 2016. *The practice of eating*. Cambridge, UK: Polity Press.
- Wilson, Brian C., 2014. *Dr. John Harvey Kellogg and the religion of biologic living*. Bloomington, Indianapolis: Indiana University Press.
- Woods, Eric Taylor (2016). *Cultural nationalism*. Teoksessa Inglis, D. & Almila, A. (toim.) *The Sage handbook of cultural sociology*. E-publication. S.l.: Sage Publications.
- YmVL, 2010. *Ympäristövaliokunnan lausunto. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta*. YmVL 22/2010 vp – VNS 6/2010 vp.
<https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/Lausunto/Documents/ymvl_22+2010.pdf> (3.4.2019).
- YmVL, 2017. *Ympäristövaliokunta. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta. Ruoka2030 Suomi-ruokaa meille ja maailmalle*. YmVL 11/2017 vp – VNS 2/2017 vp.
<https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/Lausunto/Documents/YmVL_11+2017.pdf> (3.4.2019).
- Zeller, Benjamin E., Dallam, Marie W., Neilson, Reid L. & Rubel, Nora L. (toim.), 2014. *Religion, food, and eating in North America*. New York: Columbia University Press.

ⁱ Tiusanen ei mainitse tekstin kirjoittajaa, mutta kyseessä on Suvi Aholan 23.2.2012 Helsingin Sanomissa julkaistu kolumni. <https://www.hs.fi/ruoka/art-2000004858416.html>.

ⁱⁱ Analyysi tehtiin puhtautta koskevien tekstiosioiden laadullisena sisällönanalyysinä. Käsiteltävät dokumentit on haettu eduskunnan valtiopäiväasioiden ja asiakirjojen hakupalvelusta (ks. <https://www.eduskunta.fi/FI/search/Sivut/Vaskiresults.aspx>).

ⁱⁱⁱ Hankkeen toteuttivat yhdessä Luonnonvarakeskus (Luke), Pellervon taloustutkimus (PTT) ja Helsingin yliopiston Kuluttajatutkimuskeskus ja sitä rahoitti maa- ja metsätalousministeriö. Vuonna 2018 toteutettu kysely kohdistui ajankohtaisiin ruokaan liittyviin ilmiöihin, ja kysymyksiin sisällytettiin myös ruoan puhtautta koskevia kysymyksiä. Kyselyn aineisto (N=1000) edustaa sukupuolen ja asuinmaakunnan mukaan varsin hyvin suomalaista 18–79-vuotiasta väestöä. Sen sijaan iän suhteen aineisto on jonkin verran vino, sillä siinä on väestöä enemmän keski-ikäisiä ja vähemmän nuoria. Koulutuksessa korostuvat hiukan korkeakoulutetut, mutta ero ei ole suuri.

^{iv} Emme esitä tulostaulukoita, mutta ne ovat saatavissa kirjoittajilta.